



やまなし

ホストタウンフェスティバル

ホストタウンとは

日本の自治体と2021年に延期となった「2020年東京オリンピック・パラリンピック大会」に参加する国・地域の住民等がスポーツ、文化、経済などの多様な分野で交流することを通じて、地域の活性化等に活かし、東京大会を超えた末永い交流を実現することを目的とした取り組みのことです。



ドイツ連邦共和国

ホストタウン **山梨市**

面積 357,000km²

人口 約8,319万人

首都 ベルリン

言語 ドイツ語

前回大会のメダル獲得数
(リオデジャネイロオリンピック)



頑張れ!!ドイツ代表!!



お問い合わせ

山梨県オリンピック・パラリンピック推進課

☎055-223-1545

〒400-8501 甲府市丸の内1-6-1 FAX 055-223-1578



やまなし

県産食材を使ってホストタウン相手国・地域の食文化に触れてみよう!

ホストタウン フェスティバル

ドイツ料理

ツブヴェチケクーヘン風ケーキ (ドイツ風プルーンケーキ)



カロリー
177kcal(1人分)
塩分量
0.01g(1人分)
※1/8カット概算

●材料(直径15cm丸型)

- 生さくらんぼ
(種を除いた正味) 150g
- バター(食塩不使用) 80g
- てんさい糖(上白糖) 80g
- 卵(M) 3個
- 薄力粉 80g
- A コーンスターチ 70g
- ベーキングパウダー 小さじ2
- バニラオイル 2~3滴
- B 《キルツシュワッサー》 小さじ1
- スライスアーモンド 30g
- 粉砂糖(飾り用) 適量

※《》は無くても良い。

●作り方

🕒 約55分(オープン焼成時間含む)

- ①型にバター(分量外)を薄く塗り、オーブンペーパーを敷くが強力粉(分量外)を薄くはたいておく。さくらんぼは種を取り除く。Aを合わせてふるっておく。オーブンは180℃に温めておく。
- ②ボウルに常温にしたバターを入れ、ホイッパーでマヨネーズくらいになるまで混ぜ、砂糖を加えてさらにすり混ぜる。
- ③卵を割りほぐし、②に少しずつ加えながら、その都度よく混ぜる。
- ④Bを加え、よく混ぜる。

- ⑤①でふるっておいたAを加え、ゴムベラに持ち替えてさっくりと切るように混ぜる。
- ⑥粉っぽさがなくなったら型に流し入れ、上に①のさくらんぼを均等に上から並べ、その上にスライスアーモンドを散らす。180℃に温めておいたオーブンで35~45分焼く。
- ⑦焼きあがったら粗熱を取り、網の上に出し冷ます。
- ⑧冷めてから切り分け、飾り用の粉砂糖をふる。

メモ



ツブヴェチケ(西洋スモモ=プルーン)を使った菓子。ここでは山梨県特産のさくらんぼを使用しました。完熟の小さめのスモモでも、戻したプルーンでもOK!